

11.Dez. 2018



4 – Gang-Menü

Entenbrust-Crostini

Randen-Rüebli Salat mit Crevetten

**Lammhuft mit Balsamico-Tomaten
und Bratkartoffeln**

Käsevariation

Entenbrust-Crostini

Mangosalat (8 Pers.)

½ Mangosalat
1 roter Chili
1 Limette
2 EL Olivenöl
1 TL Fleur de Sel

Ofen auf 240° vorheizen, Mango in Streifen schneiden
Chili entkernen, in Ringe schneiden. Limette heiß abspülen
Schale abreiben, Saft auspressen, mit dem Öl verrühren.
Mango und Chili daruntermischen, Salzen.

Crostini

200g Pagnol-Brot
2 EL Olivenöl

Brot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen,
mit Öl betreufeln
Rösten ca. 6 min in der oberen Hälfte des Ofens

100g Butter
100g getrocknete Entenbrust

Butter mit dem Handrührgerät ca. 2 min schaumig rühren, auf
die Brotscheiben streichen. Mangosalat und Entenbrust auf die
Brotscheiben verteilen. Pfeffer darüber



Randen-Rüebli Salat mit Crevetten

(6 Pers.)

1 EL grobkörniger Senf	Senf, Aceto, Oel und Honig in einer Schüssel verrühren,
2 EL Balsamico weiss	Sauce würzen
4 EL Olivenöl	
1 EL flüssiger Honig	
¼ TL Salz	
Pfeffer	
250g rohe Randen	Randen schälen, sehr fein hobeln, vom Rüebli mit den
Sparschäler	
3 Rüebli	Streifen abschälen. Lattich in Streifen schneiden, alles mit der
2 Mini-Lattich	Sauce mischen, auf Tellern anrichten.
18 geschälte Crevetten	Oel in einer Bratpfanne erhitzen, Crevetten beidseitig ca. 1min
1 EL Olivenöl	braten, würzen, auf dem Salat verteilen. Granatapfelkerne
darüber	
½ TL Salz	streuen.
Pfeffer	
50g Granatapfelkerne	



Lammhuft mit Balsamico-Tomaten und Bratkartoffeln

(4 Pers.)

1/4 Bund Thymian
6 Zweig Rosmarin
3 Lammhuft à 180g
kräftig
2 EL Rapsöl
Stufe
2 Knoblauchzehen
ca.
400g Cherrytomaten
1 EL Rapsöl
1 1/4 Std
1 TL gem. Kreuzkümmel
auflösen
1/2 dl Balsamico
2 EL flüssiger Honig
Cherrytomaten
300g Raclette Kartoffeln
dem
ablöschen

1. Backofen auf 80° vorheizen und eine Platte mitwärmen.
Thymian- und Rosmarin abzupfen und fein hacken.

2. Lammhuft salzen und pfeffern. In der Bratpfanne Oel
erhitzen. Die Lammhuft hineinlegen, Hitze auf mittlere

reduzieren und die Fleischstücke rundum, je nach Dicke

6 min anbraten, dabei nach 3 min die Kräuter begeben.
Nachher sofort in die vorgewärmte Platte geben und ca.

nachgaren lassen. Den Bratensatz mit 1/2 dl Wasser
und beiseite stellen.

3. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

halbieren. Das Oel in einer Bratpfanne erhitzen und den
Knoblauch knusprig braten. Kreuzkümmel beifügen, mit

Balsamico sowie dem beiseite gestellten Bratenjus

und die Sauce mit Salz, Honig und Pfeffer würzen.

4. Kartoffeln vierteln/halbieren, je nach Grösse. In der Brat-
pfanne braten, würzen, ev. Rosmarin dazu geben.

5. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die
Cherrytomaten beifügen und etwa 2 min mitkochen. Das
Fleisch in dünne Tranchen schneiden und mit den

Balsamico-Tomaten und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten.

